taurus

MYCOOK

Batidora de cocción Mycook

Distinguido cliente:
Le agradecemos que se haya decidido por la compra de un electrodoméstico de la marca TAURUS.
Su tecnología, diseño y funcionalidad, junto con el hecho de superar las más estrictas normas de calidad le comportarán total satisfacción durante mucho tiempo.

Consejos y advertencias de seguridad

-Leer atentamente este folleto de instrucciones antes de poner el aparato en marcha y guardarlo para posteriores consultas. La no observación y cumplimiento de estas instrucciones pueden comportar como resultado un accidente.
-Antes del primer uso, limpiar todas las partes del producto que puedan estar en contacto con los alimentos, procediendo tal como se indica en el apartado de limpieza.

Entorno de uso o trabajo

-Este aparato calienta por inducción. No se deberán colocar en la superficie de trabajo objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas puesto que podrían calentarse.
-Mantener alejados a niños y curiosos mientras maneje este aparato.
-Situar el aparato sobre una superficie plana, estable y apta para soportar altas temperaturas, alejada de otras fuentes de calor y de posibles salpicaduras de agua.

Seguridad eléctrica

-No utilizar el aparato con el cable eléctrico o la clavija dañada.
-Antes de conectar el aparato a la red, verificar que el voltaje indicado en la placa de características coincide con el voltaje de red.
-Conectar el aparato a una base provista de toma de tierra y que soporte 16 amperios.
-La clavija del aparato debe coincidir con la base eléctrica de la toma de corriente. Nunca modificar la clavija. No usar adaptadores de clavija.
-No utilizar ni guardar el aparato a la intemperie.
-Si alguna de las envolventes del aparato se rompe, desconectar inmediatamente el aparato de la red, para evitar la posibilidad de sufrir un choque eléctrico.
-No utilizar el aparato si ha caído, si hay señales visibles de daños, o si existe fuga.
-No fuerce el cable eléctrico. Nunca usar el cable eléctrico para levantar, transportar o desenchufar el aparato.
-No dejar que el cable de conexión entre en contacto con las superficies calientes del aparato.
-Extraer y disponer de la longitud necesaria de cable para operar con el aparato, evitando situaciones de riesgo de accidente.
-No tocar la clavija de conexión con las manos mojadas.

Seguridad personal

-Tomar las medidas necesarias para evitar la puesta en marcha no intencionada del aparato.
-No tocar las partes móviles del aparato en marcha.
-No tocar las partes metálicas o el cuerpo del aparato cuando está en funcionamiento, ya que se puede provocar quemaduras.

Utilización y cuidados

-No usar el aparato si los accesorios o consumibles acoplados a él presentan

defectos. Proceda a sustituirlos inmediatamente.
-No usar el aparato si los accesorios o consumibles no están debidamente acoplados.
-No utilizar el aparato con la jarra vacía.
-No usar el aparato si su dispositivo de puesta en marcha / paro no funciona.
-No mover o desplazar el aparato mientras esté en funcionamiento.
-No superar la capacidad de pesaje del aparato.
-No forzar la capacidad de trabajo del aparato.
-Respetar los niveles MÁXIMO Y MÍNIMO.
-Después de su uso, desconectar el aparato, no confiar en el detector de recipiente.
-Desenchufar el aparato de la red cuando no se use y antes de realizar cualquier operación de limpieza, ajuste, carga o cambio de accesorios.
-Este aparato está pensado únicamente para uso doméstico, no para uso profesional o industrial.
-Este aparato está pensado para que lo usen adultos. No permitir que lo usen personas no familiarizadas con este tipo de producto, personas discapacitadas o niños.
-Mantener este aparato fuera del alcance de los niños y/o personas discapacitadas.
-No guardar el aparato si todavía está caliente.
-Verificar que las rejas de ventilación del aparato no queden obstruidas por polvo, suciedad u otros objetos.
-Mantener el aparato en buen estado. Compruebe que las partes móviles no estén desalineadas o trabadas, que no haya piezas rotas u otras condiciones que puedan afectar al buen funcionamiento del aparato.
-Para un correcto funcionamiento, mantener limpia la base de la jarra y el sensor de temperatura de la jarra (Imágenes 1 y 2).

Imagen 1

Imagen 2

-Comprobar periódicamente el perfecto estado de uso de la junta de la tapa.
-Comprobar que la tapa esté perfectamente cerrada antes de poner en marcha el aparato.
-No retirar la tapa mientras el líquido que contiene el recipiente esté hirviendo.
-Usar siempre el aparato bajo vigilancia.
-Prestar especial atención durante las operaciones de montaje, desmontaje de los accesorios, ya que las cuchillas están afiladas, proceder con cautela y evitar el contacto directo con el filo de las mismas.
-Toda utilización inadecuada, o en desacuerdo con las instrucciones de uso, puede comportar peligro, anulando la garantía y la responsabilidad del fabricante.

Descripción, accesorios y documentación (Imágenes 3 y 4)

Imagen 3

Imagen 4

Accesorios

A	Unidad central.
B	Vaso dosificador.
C	Tapa jarra.
D	Junta tapa.
E	Jarra.
F	Cestillo-colador.
G	Cuchillas.
H	Junta cuchillas.
I	Soporte jarra con brida fijación cuchillas.
J	Paleta mezcladora.
K	Espátula con mango desmontable.

Accesorios cocción vapor

L	Bandeja metálica.
M	Bandeja de plástico.
N	Tapa bandeja.
O	Junta bandeja.

Documentación

- Recetario.
- Manual de Instrucciones.
- Hoja de Garantía.
- Folleto de Servicios de Asistencia Técnica.
- Hoja de registro + sobre
- DVD

Para ahorrar espacio, el aparato viene embalado con la jarra colocada en una posición que no es la de funcionamiento.

Para sacar la jarra de la unidad central: Cogerla por el asa, girarla en sentido horario hasta el tope y levantarla (Imagen 5).

Imagen 5

Descripción de los accesorios

Vaso dosificador (Imagen 6)

Imagen 6

El vaso dosificador sirve:

1. Para medir la cantidad de los diferentes ingredientes. Lleva marcado un escalado de medidas. Su capacidad máxima hasta el borde es de 100 ml.

2. Para evitar salpicaduras.
3. Para evitar que se pierda calor durante la cocción. (Imagen 7).

Imagen 7

Se pueden añadir líquidos en la jarra con el vaso dosificador colocado en la tapa.

Tapa jarra (Imagen 8)

Imagen 8

La tapa sirve para cerrar la jarra y activar los sensores de seguridad.
Tiene una ranura en la parte delantera que encaja con el vertedor de la jarra y una lengüeta agujereada en la parte trasera que encaja y se acopla a la ranura del asa.
También tiene un orificio en su parte central que sirve para añadir los alimentos, introducir la espátula para removerlos y acoplar el vaso dosificador.
Incorpora una junta de silicona que evita que rebosen los líquidos entre la jarra y la tapa.
Al montar la junta de silicona asegúrese de que el lado grueso de la junta esté en contacto con la tapa.

Importante. No utilizar nunca la tapa sin la junta correctamente montada (Imágenes 9 y 10).

Imagen 9

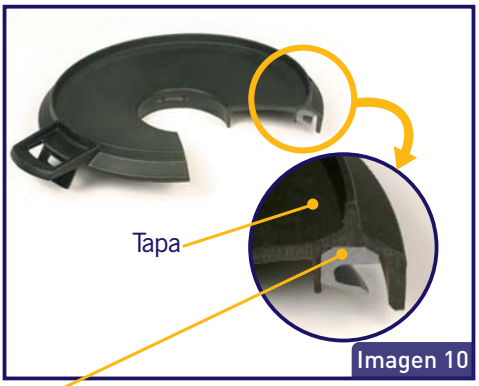


Imagen 10

Este lado grueso de la junta debe estar montado en contacto con la tapa.

IMPORTANTE. NO ABRIR NUNCA LA TAPA DE LA JARRA, CUANDO EL APARATO ESTE FUNCIONANDO, YA QUE EXISTE PELIGRO DE DESBORDAMIENTO Y/O QUEMADURAS. ANTES DE ABRIR LA TAPA DE LA JARRA, PARAR LA MYCOOK Y ESPERAR UNOS SEGUNDOS HASTA QUE LAS CUCHILLAS HAYAN QUEDADO COMPLETAMENTE EN REPOSO.

La jarra (Imagen 11)

La jarra tiene una capacidad máxima de 2 litros. Lleva marcado en su parte interior un escalado de medidas de 1 litro, 1,5 litros y 2 litros (Imágenes 11 y 12).

Para destapar la jarra:
Deslizar el mando del asa hacia abajo y cuando se haya desacoplado la tapa, sacarla tirando de ella. (Imágenes 13 y 14).

Para tapar la jarra:
Encajar la lengüeta posterior en la ranura del asa (imagen 15), baje la parte delantera (imagen 16) y empuje la tapa en sentido de la flecha (imagen 17a) hasta oír un click, lo que indicará que se ha acoplado correctamente.

También se puede proceder según (imagen 17b)

Imagen 17b

Para acoplar la jarra:
Coger la jarra por el asa y colocarla en la unidad central haciendo coincidir las flechas del faldón de la jarra y de la unidad central. Girar la jarra en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que la flecha del faldón de la jarra coincida con el candado de la unidad central (Imagen 18).

Imagen 18

Para desacoplar la jarra:
Coger la jarra por el asa y girar en sentido horario hasta el tope (coinciden las dos flechas) y levantarla (Imagen 19).

Imagen 19

Importante: Por seguridad, la jarra no se puede tapar ni destapar cuando está acoplada a la unidad central. Coincide la flecha del faldón de la jarra con el candado de la unidad central. (imagen 18)
No forzar. Se podría romper algún elemento de seguridad.
Para poder tapar o destapar la jarra se tiene que desacoplar de la unidad central haciéndola girar en sentido horario hasta el tope. Coincide la flecha del faldón de la jarra con la flecha de la unidad central. (imagen 19).
No activar la función de calentamiento con la jarra vacía.

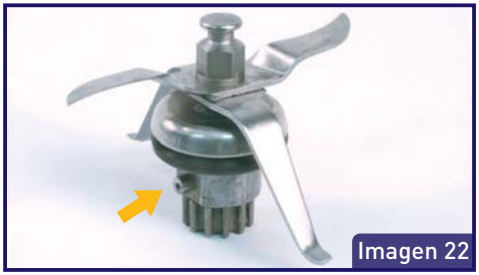
Soporte jarra con brida fijación cuchillas (Imagen 20)

Imagen 20

El soporte jarra sirve:
1. Para sujetar las cuchillas a la jarra.
2. Para fijar la jarra a la unidad central.
3. Para apoyar la jarra, cuando está caliente, sobre cualquier superficie sin riesgo de quemaduras. (imagen 21)

Imagen 21

Cuchillas (Imagen 22)



Las cuchillas incorporan dos pivotes laterales en su soporte que sirven para centrarlas y fijarlas correctamente en la jarra.

Para sacar las cuchillas de la jarra:

1. Desplazar la brida fijación cuchillas 180º a posición abierto y tirar del soporte jarra, tal como indican las flechas (Imágenes 23 y 24).

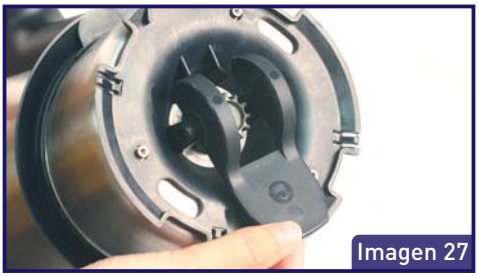
2. Sacar las cuchillas de la jarra con cuidado de no cortarse (Imagen 25).

Para montar las cuchillas en la jarra:

1. Colocar las cuchillas en el alojamiento de la jarra con cuidado de no cortarse (Imagen 25).

2.Dar la vuelta a la jarra manteniendo sujetadas las cuchillas con la mano en su alojamiento (Imagen 26).

3. Encajar el soporte jarra (con la brida fijación cuchillas en la posición abierto) en la cuchilla y en los tres pivotes de la base de la jarra (Imagen 27).



4. Desplazar la brida fijación cuchillas 180º a posición cerrado asegurando de que llegue a tope (Imagen 28).

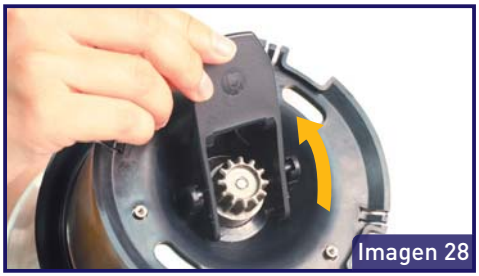


Imagen 28

Importante. Las cuchillas siempre tienen que llevar la junta correctamente montada. Tener especial cuidado al manipular las cuchillas ya que están muy afiladas. No sumergir nunca las cuchillas en agua, ni lavarlas en el lavavajillas, ya que si entra agua en su interior podrá estropearse su mecanismo interno.

Espátula (Imagen 29)

Imagen 29

La espátula sirve para remover los alimentos, evitar que se peguen en las paredes de la jarra y para ayudar a vaciar la jarra.

Está compuesta de dos piezas principales: El cabezal, que incorpora un aro de seguridad que impide que se pueda acceder a las cuchillas, y en su extremo, una funda desmontable fabricada de un material gomoso y blando para no rallar la jarra. (imagen 30a)

Imagen 30a

El mango, que sirve además para sacar el cestillo-colador de la jarra y para sujetar el cestillo-colador en las operaciones de filtrado.

Para desmontar el mango de la espátula: Sujetar el mismo con una mano y empujar con el pulgar sobre el aro de seguridad. (imagen 30b).

Imagen 30b

Para montar la espátula:
Encajar ambas partes y presionar. (imagen 30c)

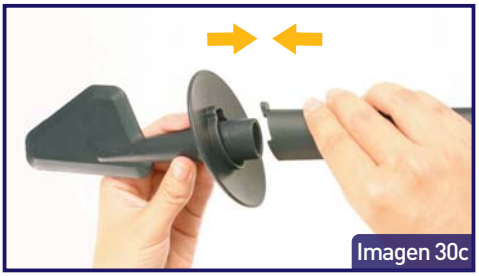


Imagen 30c

Importante. No introducir nunca la espátula por el orificio central de la tapa, si se está trabajando con la paleta mezcladora incorporada en las cuchillas. (Imagen 31).

Imagen 31

Atención. No utilizar nunca otros utensilios en sustitución de la espátula. Puede ser peligroso. (Imagen 32).

Imagen 32

Paleta mezcladora (Imagen 33)

Imagen 33

La paleta mezcladora sirve:

1. Para montar nata, crema, claras de huevo....
2. Para remover alimentos sin triturarlos.
3. Para evitar que se peguen los alimentos en la jarra cuando se trabaja en caliente.

Para montar la paleta mezcladora:

Se monta en una sola posición sobre las cuchillas, haciendo una ligera presión hacia abajo hasta oír un click, que indica que está correctamente anclada. (Imagen 34).

Imagen 34

Para desmontar la paleta mezcladora:

Estirar hacia arriba hasta desacoplarla. (Imagen 35).

Imagen 35

Importante. No utilizar nunca la paleta mezcladora a velocidades superiores a 5. No introducir nunca la espátula por el orificio central de la tapa, si está trabajando con la paleta mezcladora incorporada en las cuchillas. (Imagen 31).

Cestillo-colador (Imagen 36)

Imagen 36

El cestillo-colador sirve:

1.Para cocinar ingredientes que no tengan que ser mezclados ni triturados. (Imagen 37).

Imagen 37

2. Para colar, filtrar o escurrir caldos, batidos, zumos.
Sujetar el cestillo con el mango o la espátula en la operación de filtrado.
(Imágenes 38 y 39).

Imagen 38

Imagen 39

3. Para evitar salpicaduras y permitir la salida del vapor, cuando se trabaja en caliente
Colocar el cestillo al revés sobre la tapa de la jarra, asegurándose de haber quitado previamente el vaso dosificador de la misma (Imagen 40).

Imagen 40

Para sacar el cestillo-colador de la jarra: Se encaja el mango de la espátula en la ranura del cestillo y se levanta haciendo una ligera palanca. (Imagen 41).

Imagen 41

Accesorios cocción vapor
(Imágenes 42 y 43)

Imagen 42

Imagen 43

Los accesorios para cocinar al vapor son:
1. Bandeja metálica, fabricada en acero inoxidable, que incorpora dos asas laterales de plástico, un soporte de plástico para acoplarla a la jarra y una junta de silicona que evita que rebosen los líquidos entre la jarra y la bandeja.
2.Bandeja de plástico.
3.Tapa bandeja.

Para acoplar la bandeja metálica a la jarra:
Proceder de manera similar que con la tapa: Encajar la lengüeta de la bandeja en las guías de la jarra (Imagen 44-a), apoyar la parte delantera sobre la jarra (Imagen 44-b) y empujar en dirección de la flecha hasta oír un click, lo que indicará que se ha acoplado correctamente. (Imagen 44-c).

Imagen 44a

Imagen 44b

Imagen 44c

Importante. La bandeja metálica siempre se debe acoplar/desacoplar a la jarra fuera de la unidad central.

IMPORTANTE. CUANDO SE TRABAJA EN CALIENTE O SE COCINA AL VAPOR, SE ALCANZAN TEMPERATURAS ELEVADAS. TENER CUIDADO AL MANIPULAR EL APARATO Y SUS ACCESORIOS, ESPECIALMENTE LAS PARTES METÁLICAS DE LOS MISMOS, YA QUE EXISTE EL RIESGO DE SUFRIR QUEMADURAS.

Importante. La bandeja metálica siempre tiene que llevar la junta correctamente montada (Imágenes 9 y 10).

Para desacoplar la bandeja metálica de la jarra:
Deslizar el mando del asa hacia abajo y cuando se haya desacoplado, sacar la bandeja (Imágenes 45 y 46).

Imagen 45

Imagen 46

Cuando se limpie la bandeja metálica, se recomienda desmontar la junta para limpiarla por separado.

Para manipular el conjuto jarra-accesorio vapor en la unidad central proceder igual como con la jarra (imagen 47).

Imagen 47

Los pasos para cocinar al vapor están detallados en el recetario.

Modo de empleo

Panel de mandos de la unidad central
(Imagen 48)

A Pantalla digital

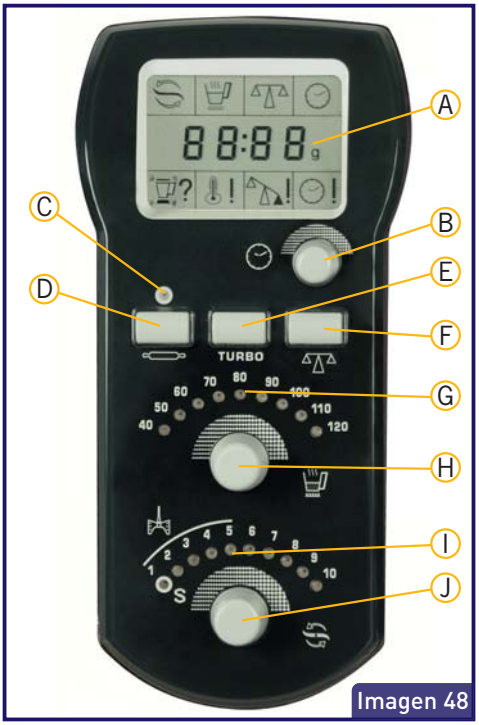


Imagen 48

B Mando selector de tiempo
C Indicador luminoso de función amasado activada
D Tecla de amasado
E Tecla de velocidad turbo
F Tecla activar balanza
G Indicadores luminosos de temperatura
H Mando selector de temperatura
I Indicadores luminosos de velocidad
J Mando selector de velocidad

Unidad central (Imagen 49)

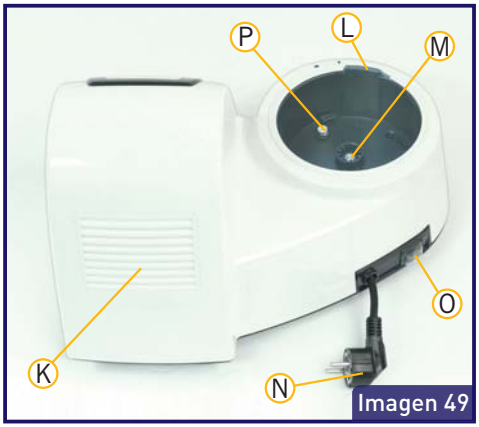


Imagen 49

K Rejillas de ventilación
L Sensores de presencia de jarra
M Arrastre cuchillas
N Cable de conexión eléctrica
O Interruptor marcha/paro
P Sensor de temperatura de la jarra

La unidad central incorpora de fábrica, para evitar averías, un tope que bloquea la balanza durante su transporte.

ATENCIÓN:
Se debe desbloquear la balanza, antes de usar el aparato, realizando en su base lo siguiente:
1. Aflojar el tornillo señalizado con la flecha hasta que haga tope. (Imagen 50a)
2. Deslizar la pestaña amarilla hasta la posición "ON". (Imagen 50b)

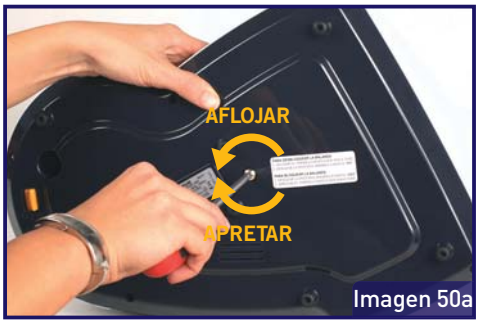


Imagen 50a

Imagen 50b

ATENCIÓN:
Se debe bloquear la balanza de nuevo, antes de transladar el aparato en algún medio de transporte.
Para bloquear la balanza se tienes que proceder de manera inversa, es decir:
1. Deslizar la pestaña amarilla hasta la posición "OFF".
2. Apretar el tornillo señalizado con la flecha hasta que haga tope.

Situar el aparato sobre una superficie plana, estable y apta para soportar altas temperaturas, alejada de otras fuentes de calor y de posibles salpicaduras de agua.
No cubrir ni obstruir las rejillas de ventilación situadas en la parte posterior del aparato.
-Extraer del alojamiento cable, la longitud de cable que precise (Imagen 51).

Imagen 51

-Conectar el aparato a la red eléctrica.
-Poner el aparato en marcha, accionando el interruptor marcha/paro (Imagen 51).

El aparato realiza un auto-chequeo y en la pantalla digital aparece 00:00 (Imagen 52).

Imagen 52

Ahora el aparato está listo para trabajar.

Pantalla digital (Imagen 53)

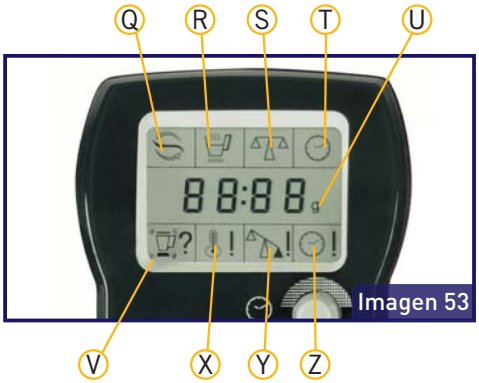


Imagen 53

Iconos indicativos de función en la zona superior:

Q Cuchillas activadas.
R Calentamiento activado.
S Balanza activada.
T Contador de tiempo activado.

Iconos indicativos de control en la zona central:

U Contador de tiempo/Contador de peso. Símbolo gramos (función balanza).

Iconos indicativos de información en la zona inferior:

V Falta la jarra/jarra mal tapada o jarra mal acoplada a la unidad central.
X La jarra y el sensor de temperatura están calientes.
Y Se ha excedido el límite de pesada.
Z Contador de tiempo finalizado.

Mando selector de tiempo (Imagen 54)

Imagen 54

Girar el mando lentamente hacia la derecha para seleccionar el tiempo de funcionamiento. Máximo: 90 minutos.
Girar el mando lentamente hacia la izquierda para disminuir el tiempo.

Escala de activación:

De 0 hasta 1 minuto. Va de segundo en segundo.
De 1 minuto hasta 10 minutos. Va de 30 segundos en 30 segundos.
De 10 minutos hasta 90 minutos. Va de minuto en minuto.
Girando el mando rápidamente la selección se hace más rápida.

Tecla de amasado (Imagen 55)

Imagen 55

Presionar la tecla para activar la función de amasado. Se ilumina en verde el indicador luminoso y empieza a contar el tiempo de funcionamiento.
Presionar la tecla para desactivar la función de amasado. Se apaga indicador luminoso.
Al finalizar la función de amasado, cuando previamente se ha seleccionado tiempo de funcionamiento, el aparato emite una señal acústica de aviso y el indicador luminoso parpadea (Imagen 56).

Imagen 56

Para parar:
Presionar de nuevo la tecla de amasado.
Esta función es la indicada para preparar una mezcla homogénea de todo tipo de masas.
La función de amasado se activa desde parado. No es recomendable activar esta función si la jarra está a una temperatura superior a 60° C.

Tecla de velocidad turbo (Imagen 57)

Imagen 57

Mantener la tecla presionada para activar la función turbo. Se iluminan los 10 indicadores luminosos de máxima velocidad (imagen 57).
Si se trabaja en frío: Cuando se deja de presionar la tecla se desactiva la función turbo. Se apagan los indicadores luminosos de máxima velocidad.
Si se trabaja en caliente: Por seguridad y a fin de evitar salpicaduras, la velocidad turbo se incrementa de una manera progresiva y funcionará solo durante unos segundos, aunque se mantenga la tecla apretada.
No es posible activar la función turbo en las velocidades 1, 2 y 3.
La función turbo es la más rápida y potente y es ideal para triturar alimentos duros o gran cantidad de ellos.
Transcurrido este tiempo, si precisa usar

otra vez la función turbo, deberá soltar y volver a apretar la tecla “turbo”.

Tecla activar balanza (Imagen 58)

Imagen 58

Presionar la tecla para activar la función de balanza.
La pantalla digital muestra el símbolo de balanza junto a los caracteres “0 g” (Imagen 59).

Imagen 59

La balanza permite pesar ingredientes directamente en la jarra.
Colocar en la jarra el primer ingrediente a pesar y comprobar el peso. Presionar la tecla para poner la balanza a cero.
Repetir la operación para pesar los sucesivos ingredientes.
Si se excede el peso parcial o acumulado aparece el mensaje de sobrepeso (Imagen 60).

Imagen 60

Si se retiran ingredientes de la jarra después de haberlos pesado aparece el mensaje de peso negativo (Imagen 61).

Imagen 61

Como procesar en caliente

Seguir la siguiente operativa:

1°. Seleccionar tiempo. Girar el mando selector de tiempo lentamente hacia la derecha/izquierda para seleccionar el tiempo de funcionamiento (Imagen 62).

Imagen 62

2°. Seleccionar temperatura. Girar el mando selector de temperatura lentamente hacia la derecha/izquierda para seleccionar la temperatura de calentamiento. Se iluminan en verde los indicadores luminosos de la temperatura seleccionada (Imagen 63).

Imagen 63

3°. Seleccionar velocidad. Girar el mando selector de velocidad lentamente hacia la derecha/izquierda para seleccionar la velocidad de funcionamiento. Se iluminan en verde los indicadores luminosos de la velocidad seleccionada y los indicadores luminosos de la temperatura seleccionada pasan a iluminarse en rojo. El aparato empieza a calentar (Imagen 64).

Imagen 64

Atención. En caliente, la máxima velocidad que se puede seleccionar es la 5. Utilizar la velocidad 1 sólo para hacer sofritos. No activar la función de calentamiento con la jarra vacía.

Al finalizar la operación el aparato emite una señal acústica de aviso, los indicadores luminosos de la temperatura seleccionada parpadean y las cuchillas se ponen a girar

a velocidad 2 (indicadores luminosos iluminados en verde) para evitar que se peguen o se quemen los alimentos (Imagen 65).

Imagen 65

Para parar:
Girar el mando selector de velocidad hacia la izquierda hasta que se apaguen los indicadores luminosos de la velocidad.

IMPORTANTE. PARAR SIEMPRE POR EL MANDO SELECTOR DE VELOCIDADES. ANTES DE ABRIR LA TAPA DE LA JARRA ESPERAR UNOS SEGUNDOS HASTA QUE LAS CUCHILLAS HAYAN QUEDADO COMPLETAMENTE EN REPOSO. NO ABRIR NUNCA LA TAPA DE LA JARRA, CUANDO EL APARATO ESTE FUNCIONANDO, YA QUE EXISTE PELIGRO DE DESBORDAMIENTO Y/O QUEMADURAS.

Como procesar en frio

Girar el mando lentamente hacia la derecha/izquierda para seleccionar la velocidad de funcionamiento. Se iluminan, en verde, los indicadores luminosos de la velocidad seleccionada y el aparato se pone en marcha (Imagen 66).

Imagen 66

Al finalizar la operación, cuando previamente se ha seleccionado tiempo de funcionamiento, el aparato emite una señal acústica de aviso y los indicadores luminosos de la velocidad seleccionada parpadean (Imagen 67).

Imagen 67

Para parar:
Girar el mando selector de velocidad hacia la izquierda hasta que se apaguen los indicadores luminosos de la velocidad.

Cuando se pone en funcionamiento el aparato, y la jarra o la tapa no están bien acopladas, emite una señal acústica de aviso y la pantalla digital muestra el icono de información (Imagen 68).

Imagen 68

Después de procesar en caliente, la pantalla digital muestra encendido el icono de información: Jarra y sensor de temperatura calientes (Imagen 69)

Imagen 69

Ahora para procesar en frio, se necesita enfriar la jarra y el sensor de temperatura (Imagen 2). Para ello, enfriar la jarra debajo del grifo, acoplarla a la unidad central y esperar que el icono de información se apage.

Cuando no se va a utilizar el aparato durante un tiempo:
1. Parar el aparato, accionando el interruptor marcha/paro.
2. Desenchufar el aparato de la red eléctrica.
3. Recoger el cable y situarlo en el alojamiento cable.

Limpieza

- Desenchufar el aparato de la red y dejarlo enfriar antes de iniciar cualquier operación de limpieza.
- Limpiar el aparato con un paño húmedo impregnado con unas gotas de detergente y secarlo después.
- No utilizar disolventes, ni producto con un factor ph ácido o básico como la lejía, ni productos abrasivos, para la limpieza

del aparato.
- No dejar entrar agua u otro líquido por las aberturas de ventilación para evitar daños en las partes operativas interiores del aparato.
- No sumergir el aparato en agua u otro líquido, ni ponerlo bajo el grifo.
- Durante el proceso de limpieza hay que tener especial cuidado con las cuchillas ya que están muy afiladas.
- Se recomienda limpiar el aparato después de cada uso, retirando todos los restos de alimentos.
- Cuando se limpie la tapa o la bandeja metálica, se recomienda desmontar la junta para limpiarla por separado.
- Todos los accesorios, EXCEPTO LAS CUCHILLAS, se pueden lavar en el lavavajillas. También se pueden lavar con agua jabonosa ayudándose de una esponja o cepillo no abrasivos.
- Limpiar las cuchillas con un cepillo y debajo del agua del grifo de modo que el contacto con el agua solo se realice por la parte superior de las cuchillas (Imagen 70).

Imagen 70

Importante. No sumergir nunca las cuchillas en agua, ni lavar en el lavavajillas, ya que si entra agua en su interior se estropea su mecanismo interno.

- No colocar la jarra en el lavavajillas con las cuchillas montadas.
- Limpiar la jarra con agua caliente a la que se le puede añadir algún detergente suave.
- También se puede limpiar el interior de la jarra y las cuchillas, llenando de agua la jarra hasta la mitad y seleccionando en frio o en caliente la velocidad turbo.

Anomalías y resolución

El aparato incorpora unos sistemas electrónicos de seguridad diseñados para protegerse así mismo y al usuario en caso de sobrecarga o mala utilización, mostrando unos mensajes de alerta o error en la pantalla digital y también emitiendo unas señales acústicas.

ANOMALIA	MENSAJE EN PANTALLA DIGITAL	REPARACION
Al pesar la pantalla digital presenta el mensaje - - - - g.		Después de realizar una pesada, se han retirado ingredientes de la jarra. Pulsar la tecla balanza para poner a 0.
Al pesar la pantalla digital presenta el mensaje 88:88.		Se ha excedido el peso parcial (2000g). Se ha excedido el peso total (5000g). Quitar alimentos de la jarra.
La pantalla digital presenta ERR4.		Posible sobrecorriente del motor. Quitar alimentos de la jarra.
La pantalla digital presenta ERR5.		Posible sobrecalentamiento del motor. Dejar enfriar el aparato.
La pantalla digital presenta ERR1, 2, 3, 6, 7, 10.		Desconectar / conectar de la red eléctrica. Si continúa dando error, anotar el número y llevar el aparato a un servicio de Asistencia Tecnica Taurus
La pantalla digital presenta ERR8.		Posible sobrecalentamiento de la inducción. Desconectar de la red eléctrica y sacar la jarra. Dejar enfriar.
La pantalla digital presenta ERR9.		Posible sobrecalentamiento de la induccion. Desconectar de la red eléctrica y sacar la jarra. Dejar enfriar. Si continúa dando error, anotar el número y llevar el aparato a un servicio de Asistencia Tecnica Taurus.
La pantalla digital presenta ERR11.		Se ha desacoplado la jarra y / o la tapa. Colocar la tapa y la jarra correctamente.

ANOMALIA	REPARACION
No pesa o da error al pesar.	Verificar si la balanza esta bloqueada. Verificar que la jarra este bien colocada y no apoya o roza en algun sitio.
No se pone en marcha	Comprobar que esta conectada a la red eléctrica. Verificar que el interruptor general esta en posición “ON”. Comprobar que la tapa y la jarra están bien acopladas.
No calienta	Verificar que se han seguido los pasos: 1º Seleccionado tiempo. 2º Seleccionado temperatura. 3º Seleccionado velocidad.
Calienta demasiado	Verificar que se ha seleccionado la temperatura correcta. Comprobar que el sensor de temperatura está limpio y hace buen contacto con la jarra.
No funciona a velocidades superiores a 5.	Ha trabajado en caliente y la jarra o el sensor de temperatura (imagen 2) están muy calientes. Enfriar la jarra debajo del grifo, acoplarla a la unidad central y esperar un momento a que el sensor de temperatura se enfríe.

En caso de avería, o ante la imposibilidad de resolver las anomalías según los procedimientos descritos en la tabla, llevar el aparato a un Servicio de Asistencia Técnica autorizado. Si la conexión red esta dañada, debe ser substituida, proceder como en caso de avería.

Ecología y reciclabilidad del producto

- Los materiales que constituyen el envase de este aparato, están integrados en un sistema de recogida, clasificación y reciclado de los mismos. Si desea deshacerse de ellos, puede utilizar los contenedores públicos apropiados para cada tipo de material.
- El producto está exento de concentraciones de sustancias que se puedan considerar dañinas para el medio ambiente.
- Si desea deshacerse del producto, una vez transcurrida la vida del mismo, debe depositarlo por los medios adecuados a manos de un gestor de residuos autorizado para la recogida selectiva de Residuos de aparatos Eléctricos y Electrónicos.

Características técnicas

-Máxima capacidad de la jarra: 2 litros.
-Peso máximo en una sola pesada: 2000 g.
-Peso máximo acumulado: 5000 g.
-Resolución: 10 gr.
-Exactitud: 10 gr.

Este aparato cumple con la Directiva de 2006/95/EC de Baja Tensión y con la directiva 2004/108/EC de Compatibilidad Electromagnética.

taurus

taurus
Avda. Barcelona, s/n
E 25790 - OLIANA
Spain
www.taurus.es

Product weight (aproximate)
Mycook: G.W. 12,6 Kg
N.W. 10,0 Kg

Cod. 062636/4